

Cristina Scarpellini

RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
D.O.C.G.



FORMATI



750 ml: n. 3,603
Magnum: n. 15

TENUTA
SCERSCÉ



TENUTA SCERSCÉ
via Lungo Adda V Alpini, 124
Tirano (SO) - Italia
info@tenutascersce.it



ANNATA	2018
VITIGNO	Nebbiolo (Chiavennasca).
PRODUTTIVITÀ	60 quintali per ettaro.
RESA IN VINO	Inferiore al 70%.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine ottobre. Rigorosamente a mano in cassetta.
MAPPALI	Comune di Teglio - Tresenda, Castelvetro.
VIGNETI	Collocati tra i 450 e i 650 metri sul livello del mare.
SUOLO	Franco-sabbioso con scheletro abbondante, moderatamente profondo e permeabile all'acqua.



VINIFICAZIONE	La pigiatura avviene immediatamente alla raccolta; segue vinificazione naturale in rosso. Macerazione sulle bucce di almeno 30 giorni. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi e <i>délestage</i> favorendo il contatto del liquido con le bucce ed una maggior estrazione di colori e profumi.
---------------	--



AFFINAMENTO	In botti di rovere Slavonia da 25 hl per circa 12 mesi, seguito da almeno 13 mesi al buio in bottiglia.
-------------	--



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI



Rosso granato luminoso alla vista. Intenso al naso dove
le note minerali ferrose iniziali sono seguite da profumi
articolati di spezie, frutti rossi sotto spirito e caffè. In
bocca fine ed elegante.
Si sposa perfettamente con carni rosse e bianche,
selvaggina da piuma in salsa, formaggi a pasta dura e
stagionati, pesci grassi.

CONTENUTO ALCOLICO	13,50 %
ESTRATTO SECCO	26,80 g/L
ACIDITÀ TOTALE	5,36 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Servire in ballon a 16°C.